C/2025/1144

19.2.2025

Publicarea unei comunicări privind aprobarea unei modificări standard a caietului de sarcini al unei denumiri din sectorul vitivinicol, menționată la articolul 17 alineatele (2) și (3) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei

(C/2025/1144)

Prezenta comunicare este publicată în conformitate cu articolul 17 alineatul (5) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei ([1]).

COMUNICARE PRIVIND APROBAREA UNEI MODIFICĂRI STANDARD

„San Gimignano”

PDO-IT-A1464-AM02

Data comunicării: 20.11.2024

DESCRIEREA ȘI MOTIVELE MODIFICĂRII APROBATE

1. **Eliminarea anexei 1 și a referirilor aferente**

Descriere:

A fost eliminată anexa 1 la caietul de sarcini al produsului, referitoare la lista soiurilor potrivite pentru cultivare în regiunea Toscana, fiind eliminată, în consecință, și referirea la anexă din interiorul caietului de sarcini.

Motiv:

Deoarece în dispoziția privind baza ampelografică se face deja referire la soiurile complementare incluse în lista regiunii Toscana, a fost considerată preferabilă eliminarea listei din anexa 1, pentru a se evita actualizarea frecventă a acesteia.

Modificarea vizează articolul 2 punctul 2 din caietul de sarcini și anexa 1 la acesta.

2. **Actualizarea legislației**

Descriere:

Unele referiri la legislație au fost actualizate sau înlocuite cu o referire generică la legislația în vigoare.

Motiv:

Actualizarea legislației sectoriale.

Modificarea vizează articolul 5 punctul 1 și articolul 7 punctul 4 – fostul articol 7 punctul 3 – din caietul de sarcini al produsului.

3. **Eliminarea paragrafului care conținea norme specifice referitoare la mențiunea „Riserva”**

Descriere:

A fost eliminat paragraful care specifica dreptul de a utiliza mențiunea „Riserva”.

Motiv:

Paragraful a fost considerat superfluu.

Modificarea vizează articolul 5 punctul 8, care a fost eliminat în întregime.

4. **Introducerea termenului „sec” în caracteristicile de la momentul comercializării**

Descriere:

În cazul tuturor tipurilor din cadrul denumirii „San Gimignano”, în descrierile gustului, acolo unde nu figura, în caietul de sarcini actual, termenul „sec”, a fost introdus acest termen, fiind eliminată indicarea zaharurilor reziduale.

([1]) JO L 9, 11.1.2019, p. 2.

Motiv:

Textul a fost modificat pentru a fi adaptat la actualele dispoziții pertinente din legislația națională și din legislația UE și coerent cu acestea.

Modificarea vizează articolul 6 din caietul de sarcini și punctul intitulat „Descrierea vinurilor” din documentul unic.

5. **Modificarea caracteristicilor de la momentul comercializării în cazul tipului „San Gimignano” Vin Santo**

Descriere:

În cazul tipului „San Gimignano” Vin Santo, caracteristicile de la momentul comercializării au fost modificate prin înlocuirea termenului „aprins” cu termenul „intens” și a termenului „demidulce” cu termenul „dulce”. În plus, a fost majorată valoarea limitei minime a extractului fără zahăr, de la 21,0 la 23,0 g/l, iar aciditatea volatilă maximă a fost exprimată în mEq/l, în loc de g/l.

Motiv:

Modificarea a fost necesară în vederea utilizării unor termeni mai coerenți și în scopul actualizării descrierilor și a valorilor.

Modificarea vizează articolul 6 din caietul de sarcini și punctul intitulat „Descrierea vinurilor” din documentul unic.

6. **Modificarea caracteristicilor de la momentul comercializării în cazul tipului „San Gimignano” Vin Santo Occhio di Pernice**

Descriere:

În cazul tipului „San Gimignano” Vin Santo Occhio di Pernice, au fost modificate caracteristicile referitoare la culoare produsului la momentul comercializării, iar aciditatea volatilă maximă a fost exprimată în mEq/l, în loc de g/l.

Motiv:

Modificarea a fost necesară în scopul actualizării descrierilor și a valorilor.

Modificarea vizează articolul 6 din caietul de sarcini și punctul intitulat „Descrierea vinurilor” din documentul unic.

7. **Introducerea obligației ca mențiunea geografică „Toscana” să figureze pe etichetă**

Descriere:

A fost introdusă obligația ca mențiunea geografică „Toscana” să figureze pe etichetă și au fost stabilite norme detaliate privind utilizarea acestei mențiuni.

Motiv:

Scopurile introducerii modificării au fost de a permite o mai bună identificare a vinurilor din cadrul denumirii cu teritoriul de producție, de a consolida denumirea însăși, deoarece mențiunea „Toscana” este una dintre cele mai semnificative și apreciate din lume, și de a pune în valoare la nivel colectiv vinurile toscane pe piețele externe.

Modificarea vizează articolul 7 din caietul de sarcini al produsului, la care a fost introdus punctul 2, și punctul intitulat „Condiții suplimentare” din documentul unic.

8. **Actualizarea legăturii cu mediul geografic**

Descriere:

Articolul referitor la legătura cu mediul geografic a fost actualizat și completat cu note privind modificările caracteristicilor vinului „San Gimignano” Vin Santo Occhio di Pernice la momentul comercializării.

Motiv:

Modificarea articolului a devenit necesară în urma actualizării caracteristicilor tipului Vin Santo Occhio di Pernice de la momentul comercializării. În plus, a fost considerată necesară rescrierea punctului intitulat „Legătura cu arealul geografic” din documentul unic, în scopul actualizării lui în conformitate cu caietul de sarcini al produsului. Așadar, rescrierea menționată trebuie considerată a fi doar de natură formală.

Modificarea vizează articolul 9 din caietul de sarcini al produsului și punctul intitulat „Legătura cu arealul geografic” din documentul unic.

9. **Corectarea adresei organismului de control**

Descriere:

A fost actualizată adresa sediului organismului de control.

Motiv:

Schimbare de adresă.

Modificarea vizează articolul 10 punctul 1 din caietul de sarcini al produsului.

DOCUMENT UNIC

1. **Denumirea (denumirile)**

San Gimignano

2. **Tipul indicației geografice**

DOP - Denumire de origine protejată

3. **Categorii de produse viticole**

1. Vin

3.1. *Codul din Nomenclatura combinată*

— 22 - BĂUTURI, LICHIDE ALCOOLICE ȘI OȚET

2204 - Vinuri din struguri proaspeți, inclusiv vinurile îmbogățite cu alcool; musturi de struguri, altele decât cele de la poziția 2009

4. **Descrierea vinurilor:**

1. *„San Gimignano” Rosso, inclusiv cu mențiunea „Riserva”*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Culoare: roșu-rubin de intensitate variabilă, cu note violacee și tinzând spre grena pe măsură ce se învechește vinul.

Miros: de vin, delicat.

Gust: sec, armonios, corpolent, potrivit de taninos.

Tărie alcoolică totală minimă în volume: 12,00 % vol.; în cazul tipului cu mențiunea „Riserva”: 12,50 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 21,0 g/l.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, sunt conformi cu limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 4,5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): 20,00

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

2. *„San Gimignano" Sangiovese, inclusiv cu mențiunea „Riserva"*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Culoare: roșu-rubin de intensitate variabilă, cu reflexe grena după o învechire îndelungată.

Miros: de vin, intens și elegant.

Gust: sec și armonios.

Tărie alcoolică totală minimă în volume: 12,00 % vol.; în cazul tipului cu mențiunea „Riserva": 12,50 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 22,0 g/l.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, sunt conformi cu limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 4,5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): 20,0

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

3. *„San Gimignano" Merlot, inclusiv cu mențiunea „Riserva"*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Culoare: roșu-rubin intens, care tinde spre grena pe măsură ce se învechește vinul.

Miros: de vin, cu note de fructe mici.

Gust: sec, armonios și plin.

Tărie alcoolică totală minimă în volume: 12,00 % vol.; în cazul tipului cu mențiunea „Riserva": 12,50 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 23,0 g/l.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, sunt conformi cu limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 4,5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): 20,00

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

4. *„San Gimignano" Cabernet Sauvignon, inclusiv cu mențiunea „Riserva"*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Culoare: roșu-rubin intens, cu reflexe grena după învechire.

Miros: intens, distinctiv, de mirodenii.

Gust: sec, plin și armonios.

Tărie alcoolică totală minimă în volume: 12,00 % vol.; în cazul tipului cu mențiunea „Riserva”: 12,50 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 23,0 g/l.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, sunt conformi cu limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 4,5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): 20,00

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

5. *„San Gimignano” Pinot Nero, inclusiv cu mențiunea „Riserva”*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Culoare: roșu-rubin.

Miros: intens, de vin, cu posibile note de citrice.

Gust: sec, plin, caracteristic.

Tărie alcoolică totală minimă în volume: 12,00 % vol.; în cazul tipului cu mențiunea „Riserva”: 12,50 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 21,0 g/l.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, sunt conformi cu limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 4,5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): 2,00

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

6. *„San Gimignano” Vinsanto Occhio di Pernice sau Vin Santo Occhio di Pernice*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Culoare: de la roz deschis la roz intens, până la portocaliu.

Miros: delicat, cald, caracteristic.

Gust: moale, rotund, catifelat.

Tărie alcoolică totală minimă în volume: 16,50 % vol., din care cel puțin 14,50 % vol. dobândită.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 25,0 g/l.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, sunt conformi cu limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 4,0 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): 30,00

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

7. *„San Gimignano" Rosato*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Culoare: roz, mai mult sau mai puțin intensă, strălucitoare.

Miros: delicat, proaspăt, fructat.

Gust: sec, proaspăt, armonios, fructat.

Tărie alcoolică totală minimă în volume: 11,50 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 16,0 g/l.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, sunt conformi cu limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 4,5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): 18,00

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

8. *„San Gimignano" Vinsanto sau Vin Santo*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Culoare: de la galben intens la auriu.

Miros: eteric, intens, caracteristic.

Gust: de la sec la dulce, armonios, catifelat, persistent.

Tărie alcoolică totală minimă în volume: 16,50 % vol., din care cel puțin 14,50 % vol. dobândită.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 23,0 g/l.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, sunt conformi cu limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 4,0 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): 30,00

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

9. *„San Gimignano" Syrah, inclusiv cu mențiunea „Riserva"*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Culoare: roșu-aprins.

Miros: caracteristic, elegant, cu note de fructe de pădure.

Gust: sec și armonios.

Tărie alcoolică totală minimă în volume: 12,00 % vol.; în cazul tipului cu mențiunea „Riserva": 12,50 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 22,0 g/l.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, sunt conformi cu limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 4,5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): 20,00

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

5. **Practici vitivinicole**

5.1. *Practici oenologice specifice*

1. „San Gimignano" - vinificare, maturare, îmbuteliere și învechire

Practică oenologică specifică

Operațiunile de vinificare, învechire și îmbuteliere, inclusiv stafidirea strugurilor, trebuie să se desfășoare pe teritoriul administrativ al provinciilor Siena și Florența.

Vinurile „San Gimignano" Rosso, „San Gimignano" Sangiovese, „San Gimignano" Cabernet Sauvignon, „San Gimignano" Merlot, „San Gimignano" Syrah și „San Gimignano" Pinot Nero pot purta mențiunea „Riserva" dacă sunt învechite timp de cel puțin 24 de luni, din care cel puțin 7 în butoaie de lemn.

5.2. *Producții/randamente maxime:*

1. „San Gimignano" Rosso, Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Pinot Nero

56 de hectolitri per hectar

2. „San Gimignano" Rosso, Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Pinot Nero

8 000 de kilograme de struguri per hectar

3. „San Gimignano” Vinsanto sau Vin Santo și Vin Santo Occhio di Pernice sau Vinsanto Occhio di Pernice

35 de hectolitri per hectar

4. „San Gimignano” Vinsanto sau Vin Santo și Vin Santo Occhio di Pernice sau Vinsanto Occhio di Pernice

10 000 de kilograme de struguri per hectar

5. „San Gimignano” Rosato

70 de hectolitri per hectar

6. „San Gimignano” Rosato

10 000 de kilograme de struguri per hectar

6. **Arealul geografic delimitat**

Arealul în care sunt produși strugurii destinați producției vinurilor cu denumirea de origine protejată „San Gimignano” se află în regiunea Toscana, mai exact în provincia Siena, și cuprinde terenurile potrivite pentru producția de calitate de pe întregul teritoriu administrativ al comunei San Gimignano.

7. **Soiurile de struguri de vin**

Cabernet sauvignon N. - Cabernet

Malvasia bianca Lunga B. - Malvoisier

Merlot N.

Pinot nero N. - Pinot

Sangiovese N. - Sangioveto

Syrah N. - Shiraz

Trebbiano toscano B. - Procanico

8. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

8.1. *A) Informații privind arealul geografic*

1) Factori naturali relevanți pentru legătură

Întregul areal de producție se află în comuna San Gimignano, care este situată în partea de nord-vest a provinciei Siena, în inima Toscanei, la jumătatea distanței dintre coasta Mării Tireniene și lanțul Munților Apenini. Este un teritoriu deluros, aflat la altitudini între 67 și 629 m deasupra nivelului mării. Solurile sunt din pliocen și au vechimi de 6,8-1,8 milioane de ani.

Terenurile destinate producției tuturor tipurilor din cadrul DOP „San Gimignano” sunt cele formate pe depozitele marine din pliocen și constituite din nisipuri galbene (tuf) și argile galbene și gri care sunt, la rândul lor, adesea, stratificate peste argile mai compacte prezente în adâncime. În plus, sunt terenuri caracterizate în mare măsură de prezența nisipului, dotate cu schelet și șisturi argiloase, a căror combinație creează condiții favorabile penetrării rădăcinilor plantelor. În general, sunt dotate cu materie organică, inclusiv grație succesiunii culturilor și lucrărilor realizate de-a lungul secolelor. Diversele procentaje de nisip, argilă, materie organică și schelet din compoziția care caracterizează fiecare sol constituie elementul pedologic determinant din punct de vedere viticol-oenologic pentru sporirea aromei și a capacității de învechire, caracteristici care sunt comune pentru diversele tipuri din cadrul DOP „San Gimignano”.

Altitudinile plantațiilor de viță-de-vie sunt cuprinse între 70 și 500 m deasupra nivelului mării. Înclinațiile pantelor și expunerile diferă în funcție de versanții dealurilor pe care se află plantațiile.

Arealul este caracterizat de o climă submediteraneeană, cu veri destul de secetoase, ierni destul de reci și precipitații concentrate în două perioade: la sfârșitul toamnei - începutul iernii și la sfârșitul iernii - începutul primăverii.

Temperaturile sunt cele tipice pentru zona climatică respectivă. Media anuală a precipitațiilor este de aproximativ 700 mm, ploile fiind distribuite, în medie, pe parcursul a 83 de zile, numărul minim de zile ploioase înregistrându-se vara, iar numărul maxim toamna. Arealul beneficiază de o bună ventilație în toate perioadele anului. Episoadele de ceață sunt rare.

2) Factori umani relevanți pentru legătură

De importanță fundamentală sunt factorii umani legați de teritoriul de producție, deoarece, printr-o tradiție consolidată, au contribuit la obținerea vinurilor roșii la San Gimignano. Prezența viticulturii în zona San Gimignano datează din vremea etruscilor, mărturiile arheologice în acest sens fiind numeroase.

Timp de secole, producția și vânzarea vinului au constituit principala activitate agricolă și economică, nu doar pentru faimosul vin „Vernaccia di San Gimignano", ci și pentru vinurile roșii, ba chiar, de fapt, producția de vin roșu a fost dintotdeauna superioară celei de vin alb.

Între Evul Mediu și Renaștere, plantațiile de viță-de-vie din San Gimignano produceau atât vin alb, cât și „vermiglio", un vin roșu corpolent deja foarte apreciat.

Antică este și tradiția producției de Vinsanto la San Gimignano: primele dovezi datează din 1348, când un frate franciscan a încercat să atenueze agoniile bolnavilor de ciumă cu ajutorul vinului dulce, care a primit, astfel, numele „Vinsanto" (vin sfânt).

Datorită calității și caracterului vinurilor roșii pe care le produc, exploatațiile agricole din San Gimignano sunt dintotdeauna cunoscute de către comercianții de vinuri. În secolul al XX-lea, grație eforturilor viticultorilor și spiritului lor de cercetare, au fost realizate mai multe experimente care au dus la cultivarea stabilă pe dealurile din San Gimignano a unor soiuri de struguri roșii internaționale, precum Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah și Pinot nero, precum și la îmbogățirea tehnicilor de vinificare tradiționale prin utilizarea unor recipiente din lemn de diferite capacități.

Pornind de la această realitate, în 1996, cu intenția de a da vizibilitate și specificitate vinurilor roșii și vinului Vinsanto produse în areal, a fost elaborat un prim caiet de sarcini al produsului, prin care au fost actualizate tehnicile de vinificare și a fost introdusă utilizarea altor soiuri de struguri cu boabe roșii, complementare pentru Sangiovese. Astfel, s-a ajuns la realitatea din prezent, descrisă de caietul de sarcini al produsului, rod al tradiției și al inovării, al căror obiectiv este obținerea unor vinuri de o calitate tot mai bună.

Caietul de sarcini acordă foarte multă libertate în ceea ce privește utilizarea formelor de conducere tradiționale din Toscana și exclude toate formele de conducere extinse, deoarece sunt incompatibile cu mediul deluros și cu clima submediteraneeană.

Practicile legate de elaborarea vinurilor sunt cele consacrate prin tradiția arealului în ceea ce privește elaborarea vinurilor roșii, roze și de tip „vinsanto", diferențiate în mod adecvat în funcție de tipul de vin.

8.2. *B) Informații privind calitatea sau caracteristicile produsului care pot fi atribuite în principal sau în totalitate mediului geografic*

Denumirea „San Gimignano" se referă la șase tipuri de vin roșu (inclusiv cu mențiunea „Riserva"), un tip de vin roze și două tipuri de vin „vinsanto", care, din punct de vedere analitic și organoleptic, prezintă caracteristici foarte evidente și deosebite, descrise la articolul 6 din caietul de sarcini, care permit identificarea lor în mod clar ca fiind legate de mediul geografic.

În special, culoarea: în cazul vinurilor roșii, roșu-rubin de intensitate variabilă, tinzând spre grena pe măsură ce se învechește vinul; în cazul vinului roze, culoare roz de intensitate variabilă; în cazul tipului „San Gimignano" Vinsanto, de la galben intens la auriu, în cazul tipului „San Gimignano" Vinsanto Occhio di Pernice, de la roz deschis la roz intens, până la portocaliu. La nivel olfactiv, pot fi percepute arome delicate, intense și tipice soiurilor, în funcție de tip. La degustare, toate vinurile au gust sec și armonios, iar în cazul tipurilor Vinsanto, gustul e moale și catifelat.

8.3. *C) Descrierea interacțiunii cauzale dintre elementele menționate la litera A) și cele menționate la litera B)*

Soiurile folosite pentru producția atât a vinului roșu, cât și a vinului Vinsanto, precum și tehnicile de vinificare au rămas aceleași de-a lungul timpului, fiind cele utilizate pe mare parte a dealurilor din Toscana.

Totuși, contextul pedoclimatic deosebit din San Gimignano permite obținerea unor struguri cu caracteristici specifice diferite de cele ale strugurilor produși pe teritoriile limitrofe: de exemplu, componenta fenolică a vinurilor roșii și aroma, care sunt transmise, apoi, vinurilor și care fac ca aceste vinuri să fie unice și recognoscibile în panorama vinurilor toscane. Diversele procentaje de nisip, argilă, materie organică și schelet din compoziția care caracterizează fiecare sol constituie elementul pedologic determinant din punct de vedere viticol-oenologic pentru sporirea aromei și a capacității de învechire, caracteristici care sunt comune pentru diversele tipuri din cadrul DOP „San Gimignano”.

Din acest motiv, exploatațiile agricole din San Gimignano le sunt dintotdeauna cunoscute negustorilor de vinuri pentru calitatea și caracterul vinurilor produse, care evoluează mereu. În secolul al XX-lea, datorită spiritului de cercetare al viticultorilor, au fost realizate mai multe experimente care au dus la cultivarea stabilă pe dealurile din San Gimignano a unor soiuri de struguri roșii internaționale, precum Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah și Pinot nero, iar tehnicile de vinificare tradiționale au fost îmbogățite prin utilizarea unor recipiente din lemn de diferite capacități.

Pornind de la această realitate, în 1996, cu intenția de a da vizibilitate și specificitate vinurilor roșii și vinului Vin Santo produse în areal, a fost elaborat un prim caiet de sarcini al produsului, prin care au fost actualizate tehnicile de vinificare și a fost introdusă utilizarea altor soiuri de struguri cu boabe roșii, complementare pentru Sangiovese. Astfel, s-a ajuns la realitatea din prezent, descrisă de caietul de sarcini al produsului, rod al tradiției și al inovării, al căror obiectiv este obținerea unor vinuri de o calitate tot mai bună și recognoscibile în panorama vinurilor toscane.

9. **Alte condiții esențiale (ambalarea, etichetarea, alte cerințe)**

Obligația de a include pe etichetă mențiunea geografică „Toscana”

Cadrul juridic:

Legislația UE

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare referitoare la etichetare

Descrierea condiției:

Este obligatorie includerea pe etichetă a mențiunii geografice „Toscana”.

Pe eticheta denumirii „San Gimignano” trebuie să figureze întotdeauna, integral, următoarea formulare, cu ordinea indicată în cele ce urmează:

San Gimignano

Denominazione di Origine Controllata (sau acronimul DOC)

Tipul (mențiunea „Riserva”, dacă este cazul)

Toscana.

Mențiunea „Toscana” trebuie să figureze cu caractere identice ca tip, stil, spațiere, tonalitate și intensitate a culorii cu caracterele utilizate pentru denumirea „San Gimignano”. De asemenea, mențiunea „Toscana” trebuie să figureze cu caractere majuscule și/sau minuscule uniforme, în raport cu cele utilizate pentru denumirea „San Gimignano”, și pe un fond uniform pentru toată succesiunea de mențiuni indicată la paragraful precedent, precum și cu caractere a căror înălțime nu depășește 2/3 din înălțimea caracterelor utilizate pentru denumirea „San Gimignano”.

Obligația prevăzută la prezentul paragraf nu se aplică în cazul etichetelor loturilor de produs obținute din recoltele din 2024 și din anii precedenți, etichete pe care nu figurează mențiunea „Toscana”, care erau deținute de întreprinderile în cauză la data intrării în vigoare a decretului de aprobare a caietului de sarcini și care pot fi utilizate până la epuizarea stocurilor.

Link către caietul de sarcini al produsului

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/22156